# المخللات والمقبلات العالمية

تأليف وتقديم الشيف

إبراهيم القرموطى

مكتبة جزيرة الورد

الطبعة الأولى

١٤١٧هـ - ١٩٩٦م

**مكتبة جزيرة الورد**

المنصورة ـ تقاطع شارع عبد السلام عارف وشارع الهادى

تليفون: ٣٥٧٨٨٢

# المقدمة

**إخواتى إخوانى:**

**السادة القراء**

إنى أهديكم كتابى هذا وهو عن المخللات العالمية والمصرية أيضًا لكى تقدمونه فى منازلكم فهذا شىء عظيم عندما تعمل شىء بيدك وتقدمه لنفسك ولأسرتك بدون أن تحتاج إلى السوق فهذا يكون بسيط التكلفة بجانب أنه يكون من صنع يدك وتأكل وأنت مطمئن لأن هذا يكون أمام عينيك ومحفوظ عندك فى منزلك كما أعلن سيادتكم بأنه سوف يكون فى هذا الكتاب مخللات تأكلها بعد ساعة ومخللات تأكلها بعد أسبوعين وتعيش للمدى الطويل ولكن يهمنى جدًا أن تقوم بطريقة حفظها مثل ما هو مقدم لسيادتكم فى كتابى هذا

والله ولى التوفيق

**مع تحيات المؤلف**

**الشيف إبراهيم القرموطى**

**أبو فهد**

## ١ ـ مخلل المتبل

**المقادير:**

واحد كيلو باذنجان أبيض + واحد كيلو باذنجان رومى إسود + نصف رأس ثوم + ٥ قرون فلفل أخضر + ٢ فنجان طحينة + كمون واحد ملعقة + عصير ليمون فنجان + ٢ ملعقة ملح طعام ناعم + زيت قلى + زيت زيتون + ٣ ملاعق خل.

**الطريقة:**

تحضر الباذنجان الأبيض ويقطع أصابع ثم يقلى فى الزيت ثم تحضر الباذنجان الإسود الرومى ويقشر ثم يقطع أصابع ويتبل فى الدقيق ثم يقلى فى الزيت ثم بعد ذلك تقوم بحل الطحينة بعصير الليمون والخل وفنجان ماء بارد مع إضافة الثوم ويكون مهروس جدًا مع الملح والكمون ثم بعد ذلك يفرم الفلفل الأخضر ويضاف على الطحينة ثم بعد ذلك يخلط الجميع جيدًا ثم تقوم بإحضار سرفيس عميق وترص فيه الباذنجان الأبيض مع الباذنجان الإسود ثم يضاف على السرفيس خليط الطحينة ثم يترك لمدة نصف ساعة على الأقل ثم يقدم لك ولأسرتك وبهذا يكون ذلك أول طبق مخلل حديث قدم فى هذا العصر فى المطابخ العالمية ذات الدرجة الأولى

*****

# أولاً المخللات وطرق عملها

## ١ ـ مخلل خيار سريع

**المقادير:**

واحد كيلو خيار حجم كبير + فنجان خل + نصف رأس ثوم + ملح ٤ ملاعق طعام+ملعقة شطة حمراء مطحونة+لتر ماء ساخن+ملعقة كمون ناعم+ ٢ ملعقة زيت.

**الطريقة:**

تحضر الخيار ويغسل جيداً ثم تقوم بتقطيعه طرنشات ثم تحضر رأس الثوم وتقشر ثم تقوم بفرمها خشن ثم تحضر الماء المغلى وضع فيه فنجان الخل مع الثوم المهروس مع الملح مع الشطة الحمراء مع الكمون ثم أضف الخيار بعد ذلك ويغطى جيداً ثم يترك لمدة٤٥ دقيقة فهذا مخلل سريع.

*****

## ٢ـ مخلل خيار سنوى

**المقادير:**

عدد ٢ كيلو خيار صغير + لبن رايب عدد ٢ لتر + كوب ماء + ٥ ملاعق ملح طعام + ملعقة شطه حمراء.

**الطريقة:ـ**

تحضر الخيار ويغسل جيداً ثم يوضع فى صينية كبيرة ويكون مفرود واحدة بجوار واحدة ثم بعد ذلك يترك فى الشمس والندا يومين حتى يكون دبلان جيداً ثم بعد ذلك تحضر اللبن الرايب مع الملح وكوب الماء والشطة الحمراء ويخلط جيداً ببعضهم ويرفع على النار لمدة ٥ دقائق ثم

ينزل بعد ذلك ويبرد وعندما يكون بارد أضف إليه الخيار الدبلان ويوضع فى إناء فخار ويكون الغطاء محكم جيدًا ويترك لمدة أسبوع ثم تقوم بالأكل منه وممكن يبقى لمدة سنة محفوظ مع إضافة الزيت على الوجه.

*****

## ٣ـ مخلل كوسة

**المقادير:**

واحد كيلو كوسة + نصف كيلو شرش + ٣ ملاعق ملح + ملعقة شطة حمراء مطحونة + ملعقة كمون مطحون ناعم.

**الطريقة:**

تحضر الكوسة وتغسل أكثر من مرة ثم بعد ذلك تقطع الكوسة صوابع بعد غسلها ثم تحضر الشرش ويوضع فى إناء فخار وأضف إليه الملح والشطة الحمراء المطحونة مع إضافة ملعقة الكمون المطحون ثم يخلط الجميع جيدًا ثم أضف إليهم الكوسة المقطعة صوابع ثم تقوم بتغطية الإناء جيدًا ويترك لمدة أسبوع على الأقل ومن الممكن بعد أسبوع أن تقدم منه على السفرة ويكون لذيذ جدًا هذا الطبق من المخلل وممكن يعيش أكثر من ثلاث شهور.

*****

## ٤ـ مخلل باذنجان

**المقادير:**

واحد كيلو باذنجان أبيض حجم صغير + فنجان خل + عصير ٤ ليمونات + ملعقة شطة حمراء + ٣ ملاعق ملح طعام + ملعقة زيت طعام + ٥ فصوص ثوم + لتر ماء.

**الطريقة:**

تحضر الباذنجان ويغسل جيدًا ثم تحضر إناء فخار أو بلاستيك يكون له غطاء وتضع فيه الماء مع الخل والملح وعصير الليمون وملعقة الشطة الحمراء مع الثوم ويكون مفروم ويخلط جيدًا ثم تحضر الباذنجان بعد غسيله ويضاف إلى هذا الخليط مع إضافة الزيت على الوجه ثم يغطى بغطاء محكم ثم يترك لمدة عشرة أيام ثم تقوم بالتقديم منه لك ولأسرتك.

*****

## ٥ـ مخلل بطاطس

**المقادير:**

واحد كيلو بطاطس حجم كبير + فنجان شاى خل + ملعقة كمون + ثوم ١٠ فصوص مفروم + ملح طعام ملعقة كبيرة + نصف ملعقة شطة حمراء + نصف فنجان زيت طعام.

**الطريقة:**

تحضر البطاطس وتقشر ثم تغسل وتقطع أصابع سميكة ثم توضع فى إناء وبه ماء ويرفع على النار وتسلق نصف سوى ثم تصفى وتترك حتى تبرد ثم بعد ذلك تحضر الخل والثوم والملح والكمون والشطة الحمراء والزيت ويخلط الجميع مع بعضهم ثم تقوم بإضافة البطاطس إليهم وتترك لمدة ساعة ونصف ثم تقوم بتقديمها لك ولأسرتك بعد ساعة ونصف من وضعها فى المخلوط.

*****

## ٦ـ مخلل طماطم خضراء

**المقادير:**

واحد كيلو طماطم خضراء حجم صغير جدًا + فنجان خل كبير + ملح طعام ٢ ملعقة كبيرة + ١٠ فصوص ثوم مفروم + نصف لتر ماء دافئ.

**الطريقة:**

تحضر الطماطم وتقوم بغسلها جيدًا ثم بعد ذلك تحضر إناء بلاستيك أى برطمان وتضع بداخله نصف لتر ماء دافئ مع إضافة الخل وملح الطعام مع الثوم المفروم مع الطماطم ويغطى هذا الإناء ويترك لمدة خمسة أيام على الأقل فى هذا الخليط ثم بعد ذلك تقوم بتقديمه لك ولأسرتك على السفرة بعد خمسة أيام وممكن يترك أكثر من ثلاث شهور ويكون محفوظ.

*****

## ٧ـ مخلل لفت سريع

**المقادير:**

٢ كيلو لفت + واحد ونصف لتر ماء ساخن + نصف رأس ثوم مفروم + فنجان خل كبير + ٣ ملاعق ملح طعام + ملعقة شطة حمراء مطحونة.

**الطريقة:**

تحضر اللفت ويغسل جيدًا ثم ينظف وبعد ذلك يقطع أصابع ثم تحضر إناء أى برطمان وضع فيه واحد ونصف ماء ساخن مع إضافة نصف رأس الثوم مع فنجان الخل مع الملح والشطة الحمراء المطحونة

ويخلط جيدًا ثم أضف إليهم اللفت ويترك لمدة ٤٥ دقيقة على الأقل ثم بعد ذلك تقوم بتقديمه لك ولأسرتك على السفرة فهذا اللفت يكون أسرع مخلل يؤكل فى المنزل..

*****

## ٨- كرنبيط مخلل

**المقادير:**

واحد كرنبيطة متوسطة + لتر ونصف ماء + ٢ ملعقة ملح + ملعقة شطة حمراء ناعمة + فنجان خل كبير + ملعقة كمون ناعم.

**الطريقة:**

تحضر الكرنبيط ويقطع قطع صغيره ثم يغسل جيدً ثم تحضر إناء أى برطمان وتضع فيه لتر ونصف ماء مع ٢ ملعقة ملح + ملعقة شطة حمراء ناعمة مع فنجان الخل مع الكمون الناعم ويخلط الجميع جيدًا ثم أضف إليه الكرنبيط ويترك لمدة أسبوع على الأقل ثم يقدم بعد أسبوع لك ولأسرتك على السفرة ويكون فاتح للشهية ويقدم فى أى وقت مناسب سواء فى الفطار الشرقى أو الغذاء والعشاء.

*****

## ٩- مخلل كرنب أبيض

**المقادير:**

عدد واحد قلب كرنبة + لتر ونصف ماء + ملح طعام ٢ ملعقة + ٥ فصوص ثوم + ملعقة خل + عصير ليمون + ملعقة شطة.

**الطريقة:**

تحضر الكرنب ويقطع بالسكينة جوليان ثم يغسل فى ماء بارد أكثر من

مرة ثم بعد ذلك تحضر برطمان زجاج وتضع فيه الماء مع الملح والثوم المفروم والخل وعصير الليمون وملعقة الشطة الحمراء ويخلط الجميع مع الآخر ثم أضف إليهم الكرنب الأبيض المفروم ويترك لمدة ٥أيام على الأقل ثم بعد هذه الفترة ممكن أن تأكل منه أنت وأسرتك.

*****

## ١٠ـ مخلل فجل أبيض

**المقادير:**

عدد ٣ حزمة فجل + ٣ ملاعق شطة حمراء + نصف رأس ثوم مفروم + فنجان عصير ليمون + ملعقة ملح طعام + كوب ماء دافئ.

**الطريقة:**

تحضر الفجل ويغسل جيدًا أكثر من مرة ثم تحضر إناء مستطيل بلاستيك عميق وتضع فيه الشطة المطحونة مع الثوم المفروم مع عصير الليمون مع ملح الطعام + كوب الماء الدافئ ويخلط جيدًا ثم أضف إليهم الفجل المغسول وبدون تقطيع ويترك فى هذا الخليط لمدة يومين ثم بعد ذلك تقوم بتقديمه لك ولأسرتك ويكون من فواتح الشهية على السفرة مع مراعاة أنه للكبار فقط وليس للأطفال.

*****

## ١١ـ مخلل جرجير

**المقادير:**

عدد ٤ حزمة جرجير + ٢ ملعقة ملح طعام + ربع كيلو شطة حمراء قرون + فنجان زيت طعام + عصير ليمون فنجان + ملعقة خل واحدة + ١٠ فصوص ثوم.

**الطريقة:**

تحضر الجرجير ويغسل جيداً أكثر من مرة ثم بعد ذلك تحضر قرون الشطة وتفرم ناعمة جداً ثم أضف إليها ٢ملعقة ملح+فنجان الزيت مع عصير الليمون مع ملعقة الخل والثوم ثم يخلط الجميع مع بعضهم ثم أحضر ستوار أى سرفيس بلاستيك عميق وضع فيه الجرجير ثم أضف عليه هذا الخليط ويترك لمدة ٥ ساعات على الأقل ثم بعد ذلك تقوم بتقديمه لك ولأسرتك فى الحال فاتح للشهية وليس هذا الصنف فى متناول الطفل.

*****

## ١٢ـ مخلل أته على الطريقة السريعة

**المقادير:**

٢ كيلو آته + ٢ لتر ماء مغلى + ملعقة شطه حمراء مطحونة + فنجان من الخل + ٣ ملاعق ملح طعام + ملعقة كمون ناعم.

**الطريقة:**

تحضر الآتة وتغسل جيداً ثم تقطع طرنشات ثم تحضر برطمان وتضع فيه الماء المغلى مع الشطة الحمراء مع الملح والكمون الناعم مع الخل ثم يخلط جيداً ثم بعد ذلك أضف إليه الآته المقطعة طرنشات ثم يترك لمدة ساعة على الأقل ثم يقدم بعد وضعه فى هذا الخليط لك ولأسرتك.

*****

## ١٣ـ مخلل الكرات الأخضر

**المقادير:**

٣ حزمة كرات أخضر + ثمن كيلو شطة حمراء قرون + فنجان

عصير ليمون + ١٠ فصوص ثوم مفروم.

**الطريقة:**

تحضر الكرات ويغسل جيدًا أكثر من مرة ثم بعد ذلك تحضر الشطة الحمراء وتفرم ناعمةً جدًا ثم أضف إليها عصير الليمون مع الملح والثوم المفروم والزيت ثم يخلط الجميع جيدًا ثم بعد ذلك تحضر سرفيس عميق وتضع فيه الكرات المغسول ثم أضف عليه هذا الخليط ويترك لمدة ساعة على الأقل ثم بعد ذلك تقوم بتقديمها لك ولأسرتك فى الحال وتكون فاتحة للشهية للكبار فقط.

*****

## ١٤ـ مخلل بصل/ناشف

**المقادير:**

واحد كيلو بصل صغير جدًا + ملح طعام ٢ ملعقة + لتر ماء + فنجان خل + عصير ليمون.

**الطريقة:**

تحضر البصل ويقشر ويبقى سليم ثم تحضر برطمان زجاج وتضع فيه الملح مع الماء والخل وليمون العصير ثم يخلط مع بعضهم ثم بعد ذلك تقوم بوضع البصل المقشر فى هذا الخليط بالبرطمان ثم بعد ذلك تقوم بتغطية البرطمان ويترك لمدة ١٠ أيام على الأقل حتى يتم نضجه فى البرطمان ثم بعد ذلك تقوم بتقديمه لك ولأسرتك.

*****

## ١٥ـ بصل أخضر مخلل

**المقادير:**

٢ ربطة بصل أخضر + خل فنجان + ملح طعام ٢ ملعقة + ثوم مفروم ١٠ فصوص + لتر ماء بارد.

**الطريقة:**

تحضر البصل الأخضر ويغسل وينظف جيدًا ثم بعد ذلك تحضر سكينة وتقطع البصل قطع صغيرة ثم بعد ذلك تحضر برطمان وتضع فيه الخل مع الملح مع الثوم المفرى مع الماء ويخلط جيدًا ثم بعد ذلك أضف إليه البصل الأخضر ويعطى البرطمان ويترك لمدة أسبوع على الأقل ثم بعد ذلك تقوم بتقديمه لك ولأسرتك فاتح للشهية.

*****

## ١٦ـ مخلل جزر

**المقادير:**

٢ كيلو جزر + ملح طعام ٣ ملاعق + خل فنجان + ماء ٢ لتر ونصف + عدد ٤ ليمون مقطع طرنشات.

**الطريقة:**

تحضر الجزر ويغسل جيدًا ثم يقشر وبعد ذلك يقطع أصابع أو حسب ما تحب أنت ثم بعد ذلك تقوم بإحضار برطمان وتضع فيه الماء مع الملح والخل وطرنشات الليمون ثم تضع عليه الجزر المقطع ويترك لمدة عشرة أيام وبعد ذلك يقدم.

*****

## ١٧ ـ مخلل شطة خضراء

**المقادير:**

فى حدود ٢ كيلو شطة خضراء + ٥ ليمونات + ماء بارد ٢ لتر+ ٤ ملاعق ملح طعام خشن.

**الطريقة:**

تحضر الشطة الخضراء وتقوم بغسلها جيدًا ثم تحضر برطمان وتضع فيه ٤ ملاعق ملح خشن ويذاب فى الماء ثم أضف إليه طرنشات الليمون والماء ثم أضف إليهم الشطة الخضراء ويغلق البرطمان ويترك لفترة ٥ أيام على الأقل ثم تقوم بالتقديم منه لك ولأسرتك ملحوظة كل ما يكون الملح زائد يطول فى حفظ المادة المخللة فهذا للعلم لسيادتكم.

*****

## ١٨ ـ مخلل فلفل أخضر صغير

**المقادير:**

فى حدود ٢ كيلو فلفل أخضر رومى حجم صغير ثم ٤ ملاعق ملح طعام + ملعقة شطة حمراء مطحونة+٢ لتر ماء بارد+٥ ليمونات أنصاف+ ملعقة خل واحدة.

**الطريقة:**

تحضر الفلفل الأخضر ويغسل جيدًا ثم تحضر برطمان زجاج وضع فيه الماء مع الملح والشطة الحمراء والليمون والخل ثم بعد ذلك أضف إليهم الشطة الخضراء ويغلق البرطمان جيدًا ويكون محكم ثم يترك لمدة ٥ أيام على الأقل ثم تأكل منه أنت وأسرتك بعد خلال هذه المدة المذكورة.

*****

## ١٩ـ مخلل زيتون أخضر

**المقادير:**

٢ كيلو زيتون + ملح طعام خمس ملاعق ويكون خشن +خل نصف فنجان + ٥ حبات ليمون + نصف ملعقة شطة حمراء + ٢ لتر ماء بارد.

**الطريقة:**

تحضر الزيتون الأخضر ويغسل جيدًا ثم بعد ذلك تحضر برطمان زجاج وتضع فيه الماء مع الخل والملح وملعقة الشطة الحمراء ثم تحضر الليمون ويقطع أنصاف ويضاف إلى البرطمان مع الزيتون الأخضر ثم بعد ذلك يغلق البرطمان ويترك لمدة تتراوح ما بين ٢٠ يوم إلى شهر ثم بعد ذلك يقدم بعد هذه المدة.

*****

## ٢٠ـ مخلل زيتون إسود

**المقادير:**

٢ كيلو زيتون + ملح طعام ٤ ملاعق كبيرة + ٢ فنجان خل + كوب شاى زيت طعام + ٢ لتر ماء دافئ.

**الطريقة:**

تحضر الزيتون الإسود وينقع فى ماء مع فنجان خل لمدة ٣ ساعات ثم بعد ذلك تحضر برطمان زجاج ،وتضع فيه ٤ ملاعق الملح مع فنجان خل واحد مع الماء وأضف إليه الزيتون المنقوع ثم ضع على الوجه الزيت ثم يغلق البرطمان جيدًا ثم بعد ذلك يترك لمدة شهر ثم يقدم بعد هذه المدة.

*****

## ٢١ـ فول أخضر مخلل

**المقادير:**

واحد ونصف كيلو فول أخضر + ماء نصف لتر + مش واحد كيلو + ٣ ملاعق زيت طعام + ملعقة شطة حمراء ناعمة.

**الطريقة:**

تحضر الفول الأخضر ويغسل جيدًا ثم تحضر البرطمان الزجاج وتضع فيه الماء مع المش ويخلط جيدًا مع ملعقة الشطة الحمراء الناعمة ثم بعد ذلك أضف إليه الفول ثم الزيت على الوجه ثم يترك لمدة أسبوعين ثم تقوم بتقديمه لك ولأسرتك ويكون فاتح للشهية.

*****

## ٢٢ـ مخلل طماطم حمراء

**المقادير:**

٢ كيلو طماطم حجم صغير حمراء وجامدة + رأس ثوم مفرومة + ربع كيلو فلفل أخضر+ ٢ ملعقة كمون+عصير ليمون+٣ ملاعق ملح طعام+فنجان زيت طعام.

**الطريقة:**

تحضر الطماطم وتغسل جيدًا وتفتح من أعلى أربعة مثل الصليب ثم تحضر الثوم والفلفل الأخضر والكمون ويهرس جيدًا ثم أضف عصير الليمون مع الملح والزيت ثم تقوم بحشو الطماطم بهذا الخليط ثم تترك لمدة ربع ساعة ثم تقدم لك ولأسرتك فاتحةً للشهية.

*****

## ٢٣ـ ليمون مخلل عادى

**المقادير:**

٢ كيلو ليمون أخضر + ماء ٢ لتر + ملح طعام ٥ ملاعق + ملعقة شطة حمراء + ٢ ملعقة زيت.

**الطريقة:**

تحضر الليمون ويغسل جيدًا ثم يوضع فى إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيدًا ثم بعد ذلك تحضر الماء والملح والشطة الحمراء ويوضع فى برطمان وأضف إليه الليمون المسلوق بعد تبريده بماء بارد ثم بعد ذلك أضف إليه الزيت ويغطى ويترك لمدة أسبوعين ثم بعد هذه الفترة يقدم لك ولأسرتك.

*****

## ٢٤ـ مخلل ليمون معصفر

**المقادير:**

٢ كيلو ليمون + ربع كيلو عصفر أصفر + ملح طعام ٥ ملاعق + نصف رأس ثوم مفرومة + ماء ٢ لتر + فنجان خل + فنجان زيت طعام.

**الطريقة:**

تحضر الليمون ويغسل جيدًا ثم تحضر العصفر والملح والثوم المفروم والزيت ويخلط جيدًا ثم تحضر الليمون ويفتح من أعلى ثم تقوم بحشوه بهذا الخليط ثم تحضر البرطمان وترص فيه الليمون المعصفر ثم تضع عليه الماء بالملح والخل ثم تضع على وجه البرطمان فنجان زيت ثم يغطى ويترك لمدة شهر على الأقل ثم بعد هذه المدة يقدم لك ولأسرتك.

*****

## ٢٥ـ كزبرة خضراء مخللة

**المقادير:**

٣ حزمة كزبرة خضراء + ربع كيلو شطة خضراء + نصف رأس حزمة ثوم + فنجان عصير ليمون + ملح طعام واحد ملعقة كبيرة + نصف فنجان زيت طعام.

**الطريقة:**

تحضر الكزبرة الخضراء وتنظف وتغسل جيدًا ثم تحضر الشطة الخضراء وتهرس مع الثوم ويضاف إليها عصير الليمون مع الملح والزيت ثم تحضر برطمان صغير وتضع فيه الكزبرة الخضراء وهى بدون تقطيع ثم أضف إليها هذا المخلوط وتغطى وتترك لمدة يوم على الأقل ثم تقدم لك ولأسرتك فاتحة للشهية.

*****

## ٢٦ـ قشر برتقال مخلل

**المقادير:**

حوالى كيلو قشر برتقال مصنف من يوسفى وبلدى وبصرة ثم بعد ذلك ملعقة شطة حمراء + ٥ قرون شطة خضراء + ملح طعام ٣ ملاعق + فنجان عصير ليمون + ماء لتر ونصف.

**الطريقة:**

تحضر قشر البرتقال ويغسل جيدًا ثم يقطع قطع متوسطة ثم تحضر برطمان وضع فيه الماء مع الخل وعصير الليمون والملح وقرون الشطة الخضراء ثم أضف إليه قشر البرتقال ثم يترك ويغطى لمدة أسبوع على الأقل ثم يقدم ومن الممكن أن يخلل فى المش وسوف يعطيك نكهة أحلى.

## ٢٧ـ مخلل جريب فروت

**المقادير:**

عدد ٢ كيلو جريب فروت صغير + ملح طعام ٣ ملاعق + فنجان عصير ليمون + ٣ ملاعق خل + ٢ لتر ماء.

**الطريقة:**

تحضر الجريب فروت ويغسل جيداً ثم يقسم إلى أربعة ثم بعد ذلك تحضر برطمان وضع فيه الماء مع فنجان العصير الليمون+الخل ثم ضع فيه الجريب الفروت المقطع إلى أربعة ثم يغطى ويترك حتى يتم تخليله ثم بعد أسبوعين ممكن يقدم لك ولأسرتك.

*****

## ٢٨ـ ترمس مخلل

**المقادير:**

واحد كيلو ترمس + ٢ كيلو مش.

**الطريقة:**

تحضر الترمس وينقع فى ماء ويترك لمدة ٣ ساعات ثم بعد ذلك يصفى من الماء ويوضع فى إناء ويرفع على النار وبه الترمس ثم بعد ذلك يترك على النار لمدة تترواح ما بين ساعة إلى ساعة ونصف ثم بعد ذلك يصفى وتقوم بتبريده جيداً ثم تحضر البرطمان وتضع فيه المش مع الترمس ويغطى ويترك لمدة أسبوع ثم بعد ذلك يقدم لك ولأسرتك فاتحًا للشهية على السفرة.

*****

## ٢٩ـ فول حصى مخلل

**المقادير:**

واحد كيلو فول حصى + مش ٢ كيلو.

**الطريقة:**

تحضر الفول وينقى وينقع فى ماء ويترك حتى يكون له زعب مثل الفول النابت ثم بعد ذلك تحضر برطمان وتضع فيه المش مع الفول ويغطى ويترك لمدة أسبوع ثم بعد هذا الأسبوع تخرج من البرطمان بملعقةويقدم مع مراعاة عدم وضع يدك فيه ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

## ٣٠ـ مخلل بنجر

**المقادير:**

واحد كيلو بنجر + ٢ بصلة + ٥ ليمونات + خل فنجان كبير + ٤ ملاعق ملح خشن +لتر ماء + فنجان زيت.

**الطريقة:ـ**

تحضر البنجر ويغسل جيدًا ثم يسلق نصف سوى ثم بعد ذلك يبرد ويقشر ثم يقطع أصابع ثم تحضر البصل ويقشر ،يقطع جوليان ثم يعصر الليمون فى برطمان مع إضافة الخل والملح والماء ثم أضف إليه البصل مع البنجر مع مراعاة إضافة الزيت على الوجه ثم يغلق البرطمان ويترك لمدة أسبوع ثم بعد هذا الأسبوع تخرج منه ويقدم لك ولأسرتك فاتحًا للشهية وممكن أن تأخذ منه وتعمل به سلاطة بنجر.

*****

## ٣١ـ مخلل كرنب أحمر

**المقادير:**

عدد واحد رأس كرنب سليمة تكون وزن٢كيلو + ملح طعام ٤ ملاعق + ملعقة شطة حمراء ناعمة+ فنجان خل + طرنشات ليمون عدد ٥+ثوم ٥ فصوص+٢لتر ماء.

**الطريقة:**

تحضر الكرنب ويفرم خشن ثم يوضع فى ماء ويغسل أكثر من مرة ثم بعد ذلك تحضر برطمان وتضع فيه الخل والثوم المفروم والشطة الحمراء الناعمة والملح والماء ويقلب ثم أضف إليه الكرنب المقطع ثم تغلق البرطمان ويترك حتى يتم نضجه لمدة ثلاثة أيام على الأقل ثم يقدم فى الحال لك ولأسرتك.

*****

## ٣٢ـ مخلل عيدان كرفس

**المقادير:**

٣ حزمة كرفس وتكون العيدان سميكة + ٢ كيلو مش + ملعقة خل واحدة.

**الطريقة:**

تحضر الكرفس ويغسل جيدًا ثم تأخذ العيدان فقط وتقطع صوابع فى حدود ٨سم ثم بعد ذلك تحضر برطمان وتضع فيه المش مع الخل وأضف إليه الكرفس المغسول والمقطع ثم بعد ذلك يغطى ويترك لمدة يومين إلى ثلاث ثم تقوم بالتقديم منه لك ولأسرتك على السفرة ويكون فاتحًا للشهية.

# المخللات الغربية

## ٣٣ـ مخلل ماريان

**المقادير:**

عدد ٣ حبات باذنجان + ٢ ملعقة طحينة + ١علبة زبادى + خيارة واحدة + عصير ليمون ٢ + ملح طعام ملعقة + كمون + زيت طعام ٣ ملاعق.

**الطريقة:**

تحضر الباذنجان ويقلى فى الزيت بعد تشريحه أصابع رفيعة ثم تحضر الخياره وتقشرها وتغسلها ثم تفرمها بالسكينة ناعمة ثم تضاف إلى الباذنجان المقلى مع إضافة الطحينة وعصير الليمون والكمون والملح مع إضافة الزبادى إليه ويخلط الجميع مع الآخر ثم عند التقديم تضع على وجه الطبق الزيت ثم يقدم لك ولأسرتك فبذلك يكون طبق مخلل حديث فى المطبخ الأوربى.

*****

## ٣٤ـ مخلل آرمن

**المقادير:**

عدد واحد حزمة خس+عصير ليمون+ملح طعم ناعم+كمون+ملعقة خل واحدة.

**الطريقة:**

تحضر الخس ويغسل جيداً ثم يفرم ناعما ثم بعد ذلك تحضر طبق وتضع فيه الخس مع إضافة الملح وعصير الليمون والكمون والخل ويترك

لمدة نصف ساعة ثم بعد ذلك تقوم بتقديمه لك ولأسرتك مع أشهى أنواع المخللات الأجنبية.

*****

## ٣٥ـ مخلل أرجيه

**المقادير:**

نصف كيلو سمك + بقدونس مفروم + كسبرة ناشفة مطحونة + عصير ليمون + خل ملعقة + ملعقة ملح طعام ناعم + ثوم مفروم ٥ فصوص + كمون ملعقة + زيت ذرة ملعقة عدد ٢.

**الطريقة:**

تحضر السمك ويخلى من الشوك ويغسل جيدًا ،ينظف ثم تحضر إناء صغير وتضع فيه ماء بسيط وملعقة خل وملح وثوم مع السمك ويرفع على النار ثم بعد ذلك يترك حتى يكون نصف سوى ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويصفى من الخليط ويرص فى طبق فيه الكسبرة المطحونة مع الثوم والخل وعصير الليمون والملح والثوم والزيت والكمون ويترك لمدة ساعة ثم يقدم لك ولأسرتك ويكون سمك مخلل فاتح للشهية.

*****

## ٣٦ـ مخلل فوركيتا

**المقادير:**

نصف كيلو كوسة + خيار عدد ٣ + ثوم مفروم ١٠ فصوص + بقدونس مفروم + ملح + عصير ليمون.

**الطريقة:**

تحضر الكوسة وتقشر وتغسل جيدًا ثم تقطع أصابع مستطيلة وتقوم

بقليها فى الزيت وعندما يحمر لونها تخرج من القلى وتصفى من الزيت ثم بعد ذلك تحضر الخيار ويقشر ويغسل ويقطع أصابع رفيعة ويرص مع الكوسة المقلية ثم يخلط الثوم مع البقدونس والملح وعصير الليمون ويضاف إلى الكوسة والخيار ويترك لمدة نصف ساعة على الأقل ثم تقوم بتقديمه لك ولأسرتك فى الحال. وهو مخلل جيدًا ويكون فاتح للشهية وهو على السفرة.

*****

## ٣٧ - مخلل لورجيه

**المقادير:**

ربع كيلو بنجر + ٢ بصلة + كسبرة خضراء + ثوم ٥ فصوص + ملح طعام ناعم + عصير ليمون + خل ملعقة.

**الطريقة:**

تحضر البنجر ويغسل جيدًا ثم تحضر إناء وأضف إليه كوب ماء وتقوم بوضع البنجر فيه ثم يوضع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيدًا وعندما يسلق يقشر ويقطع حلقات ثم يقشر البصل ويقطع حلقات أيضًا ثم يضاف إلى البنجر مع الثوم والملح وعصير الليمون والخل ويترك لمدة ساعة على الأقل ثم يقدك لك ولأسرتك فى الحال.

*****

## ٣٨ - مخلل لورنج

**المقادير:**

٣ حبات باذنجان + ٣ حبات بطاطس + عصير ليمون + ثوم مفروم ١٥ فص + ملح طعام ٢ ملعقة + بقدونس مفروم + ٢ ملعقة خل.

**الطريقة:**

تحضر الباذنجان ويقشر ويقطع طرنشات ثم البطاطس تقشر وتقطع طرنشات ثم تحضر طاسة وتضع فيها الزيت وتقوم بقلى البطاطس والباذنجان ثم بعد ذلك تضعها فى إناء وأخلط الثوم وعصير الليمون والملح والبقدونس والخل ويضاف إلى البطاطس والباذنجان ثم يترك لمدة ربع ساعة على الأقل ثم يقدم لك ولأسرتك فاتح للشهية.

*****

## ٣٩ ـ مخلل كارديه

**المقادير:**

نصف كيلو بصل أورمة صغيرة جدًا +٢ فنجان خل+ ملح + مستردة نصف كيلو + كمون.

**الطريقة:**

تحضر البصل ويقشر ويغسل جيدًا ثم بعد ذلك تحضر إناء وتضع فيه ٢ كوب ماء ساخن مع ٢ فنجان خل مع الملح والكمون وأضف إليه البصل المقشر ويترك لمدة ساعة فى الخل ثم بعد ذلك تحضر برطمان وتضع فيه المستردة مع البصل بعد نشله من الماء الساخن والخل ويترك لمدة ثلاث أيام ثم بعد ذلك تقوم بالتقديم منه لك ولأسرتك.

*****

## ٤٠ ـ مخلل دوجيت

**المقادير:**

واحد كيلو سردين + ملح طعام ربع كيلو + عصير ليمون + ٢ ملعقة خل + مستردة ثمن كيلو + طرنشات ليمون + زيت طعام.

**الطريقة:**

تحضر السردين وينظف ويغسل جيدًا ويفتح من البطن ثم بعد ذلك تقوم بحشو السردين بالمستردة ثم تحضر برطمان وترص فى أرضية البرطمان ملح ثم السردين مع طرنشات ليمون وملح حتى تنتهى كل الكمية ثم بعد ذلك أضف الخل والليمون المعصور والزيت ثم تقوم بغلق البرطمان جيدًا ويترك لمدة أسبوع ثم تأخذ منه بعد ذلك ويقدم لك ولأسرتك وهو ذو رائحة شهية.

*****

## ٤١ ـ مخلل فسيخ /سريع

**المقادير:**

واحد كيلو سمك روسى+ ٢ حزمة نعناع+ملح طعام + خل ٣ فنجان + ٣ عصير ليمون فنجان + ١٥ فص ثوم.

**الطريقة:ـ**

تحضر السمك ويغسل وينظف من البطن ويقشر ثم بعد ذلك تحضر النعناع الأخضر ويغسل ويفرم مع الثوم والملح ثم تحضر السمك وتقوم بحشو السمك من البطن ثم تحضر سرفيس عميق وترص فى الأرضية ملح خفيف ثم بعد ذلك ضع باقى كمية النعناع والثوم والملح على السمك ثم يرش عليه الليمون والخل ويترك لمدة ٤ ساعات وهو فى هذا الوعاء ويكون مغطى غطاء محكم ويكون فى مكان حار ثم بعد ذلم تخرج منه ويقدم لك ولأسرتك.

*****

## ٤٢ـ مخلل خيار سنوى

**المقادير:**

٣ كيلو خيار + ٢٠٠ جرام ملح طعام خشن + ماء + عصير ٥ ليمونات فقط.

**الطريقة:**

تحضر الخيار ويكون صغير ثم يغسل جيدًا أكثر من مرة ثم بعد ذلك تقوم بغرس السكينة فى كل واحدة ثم بعد ذلك تحضر برطمان وتضع فيه هذا الخيار ثم تقوم بإحضار ٢ لتر ماء بارد ويذاب فيه الملح مع إضافة الخل ثم يضاف على الخيار الموجود فى البرطمان ثم بعد ذلك يغطى ويترك فى البرطمان لمدة أسبوعين على الأقل ثم بعد فوات هذه المدة تقوم بالتقديم منه على السفرة فى أى وقت يناسب سيادتكم وهو ممكن يعيش فى حدود سنة كاملة بشرط أن يكون الملح كثيرًا فيه ثم بعد ذلك عندما يحفظ الرجاء وضع ملح زائد + إنك تضيف على وجه البرطمان نصف فنجان زيت طعام إليه فبذلك يعيش سنة متكاملة.

*****

## ٤٣ـ مخلل خيار سريع فورى

**المقادير:**

٢ كيلو خيار أى حجم + رأس ثوم + ملح طعام ٤ ملاعق + فنجان خل + ٣ لتر ماء + ملعقة شطة حمراء مطحونة.

**الطريقة:**

تحضر الخيار ويغسل جيدًا ثم يقطع طرنشات ثم بعد ذلك تقوم بتقشير الثوم ثم يفرم ناعم ثم بعد ذلك تحضر إناء وتضع فيه الماء ويترك

على النار حتى يصل إلى درجة الغليان ثم يرفع من على النار وأضف إليه الخل مع الشطة المطحونة والثوم والخيار ثم يغطى لمدة نصف ساعة على الأقل ثم بعد ذلك تقوم بتقديمه لك ولأسرتك على السفرة فى أى وقت زى ما تحب انت سواء فى الغذاء أو العشاء أو الإفطار. هذا المخلل الخيار السريع يأكل بعد نصف ساعة على الأقل من تخليله فهذا للعلم لسيادتكم مع أطيب وأشهى وألذ طبق مخلل سريع.

*****

## ٤٤ـ مخلل باذنجان شرقى

**المقادير:**

٢ كيلو باذنجان أبيض حجم صغير جدًا + ٢ لتر ماء + فنجان خل كبير + ٥ ملاعق ملح خشن + ٥ قرون شطة خضراء + ملعقة زيت.

**الطريقة:**

تحضر الباذنجان الأبيض وتنزع منه الزعنفة ثم تقسم الواحدة على ثلاثة بالطول ثم بعد ذلك تحضر الماء وتضع فيه الخل والزيت والملح الخشن والشطة الخضراء بعد فرمها ثم بعد ذلك تخلطهم جيدًا فى الماء ثم بعد ذلك تحضر برطمان وتضع فيه الباذنجان ثم تقوم بوضع الماء الموجود به الخليط ثم يغطى جيدًا بغطاء محكم ثم يترك لمدة تتراوح ما بين ١٥ يوم إلى ٢٠ يوم ثم بعد ذلك يقدم منه بعد هذه المدة المحددة فبذلك يكون طبق مخلل لذيذ وفاتح للشهية لك ولأسرتك.

## ٤٥ـ مخلل باذنجان رومى دمياطى

**المقادير:**

٢ كيلو باذنجان رومى إسود + ملح طعام ٣ ملاعق + زيت طعام ذرة فنجان + بقدونس نصف حزمة + ملعقة كمون.

**الطريقة:**

تحضر الباذنجان الرومى ويقشر ثم يقطع طرنشات ثم بعد ذلك تحضر إناء وبه ماء ويرفع على النار وعندما يغلى تضع فيه الباذنجان ويترك حتى يتم نضجه جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بإحضار سرفيس وترص فيه الباذنجان ثم تخلط البقدونس بعد فرمه مع الملح والزيت والكمون وتضفهم على هذا الباذنجان المسلوق ثم يترك لمدة ساعة على الأقل ثم تقدم منه بعد ذلك فهذا يكون طبق باذنجان لذيذ الطعم وخفيف ويناسب جميع الأعمار لأنه ليس به شطة أو أى شيء حامى.

*****

## ٤٦ - مخلل باذنجان فيومى

**المقادير:**

٢ كيلو باذنجان أبيض + رأس ثوم + ربع كيلو فلفل أخضر + زيت ذرة فنجان + كمون ٢ ملعقة + شطة مطحونة ٢ ملعقة+ ملح طعام ٣ ملاعق + كزبرة خضراء نصف حزمة + نصف فنجان خل.

**الطريقة:**

تحضر الباذنجان الأبيض ويغسل جيدًا وينزع منه الجزع ثم بعد ذلك تحضر إناء وبه ماء ويرفع على النار وعندما يغلى جيدًا تحضر الباذنجان ويوضع فى الماء ويبقى فى النار لحين نضجه جيدًا ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويصفى ثم يبرد بماء بارد جدًا ثم بعد ذلك تحضر الثوم ويقشر ثم يفرم ناعم مع الكزبرة الخضراء ويضاف إليهم الشطة الحمراء المطحونة ثم يفرم الفلفل الأخضر ويضاف إليه أيضًا ثم بعد ذلك يضاف إليه الخل مع الكمون والملح ويخلط الجميع جيدً مع إضافة الزيت ثم بعد ذلك تحضر سرفيس عميق وتقوم بفتح الباذنجان طولبا ثم تقوم بوضع هذا

الخليط بداخل الباذنجانه ثم تقفل وترص فى السرفيس وبذلك من الممكن أن تقدم منه بعد نصف ساعة على الأقل فهذا يكون طبق فاتح للشهية يقدم على السفرة فى أى وقت.

*****

## ٤٧ - مخلل باذنجان

**المقادير:**

٢ كيلو باذنجان أبيض حجم صغير جدًا + فنجان خل + فنجان عصير ليمون + ملح طعام ٤ ملاعق+ كوب ماء ساخن+ شطة حمراء مطحونة.

**الطريقة:-**

تحضر الباذنجان الأبيض وتقوم بغسله جيدًا ثم يفتح من النصف نصف فاتحة بطول الباذنجانة ثم تحضر الخل والليمون والماء الساخن وملح الطعام والشطة الحمراء المطحونة ويخلط الجميع جيدًا ثم تحضر برطمان من الزجاج وترص فيه الباذنجان ثم أضف عليه هذا الخليط ثم يغطى ويترك لمدة أسبوع إلى عشرة أيام ثم يقدم منه بعد مرور هذه الفترة الزمنية المحددة فهذا مخلل باذنجان حديث لم يقدم من قبل فى أى مطبخ من العالم ويسعدنى أن أقدم لسيادتكم هذا الصنف اللذيذ ذات النكهة الطيبة التى ليس لها وجود.

*****

## ٤٨ - إيجيوبوت

**المقادير:**

٥ حبات بطاطس + ١٥٠ جرام برغل +٥٠ جرام دقيق زيروا + ملعقة ملح طعام + عدد ٢ ملعقة توابل مشكلة + كوب زيت قلى + كزبرة خضراء حزمة واحدة + عدد ٢ بصلة + ٢ ملعقة زبدة.

**الطريقة:**

تحضر إناء وتضع فيه ماء ويرفع على النار وتحضر البطاطس وتقشر وتغسل وتقطع ثم توضع فى الإناء وتترك حتى يتم سلقها ثم بعد ذلك عندما تسلق تهرس مع الكزبرة الخضراء والبصلة تفرم معهم ثم تحضر البرغل وينقى من الشوائب ثم ينقع فى ماء دافئ لمدة ساعة ثم تأخذه ويضاف إلى البطاطس المهروسة والكزبرة ثم تحضر طاسة وتضع فيها الزيت وترفع على النار وتحمر فيها البصل المفروم وعندما يحمر يصفى من الزيت ثم بعد ذلك تحضر خليط البطاطس والبرغل ويتبل بالملح والبهارات ويضاف الدقيق إليهم ثم بعد ذلك يعجن جيدًا ثم تحضر صنية مستديرة وتدهن بالزبدة ثم تفرد فيها هذا الخليط مع مراعاة حشوها بالبصل المحمر ثم بعد ذلك تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك داخل الفرن حتى يتم نضجها وعندما تنضج تخرجها من الفرن وتقطع ثم تقدم لك ولأسرتك فاتحة للشهية.

*****

## ٤٩ـ فيجابوت

**المقادير:**

نصف كيلو حمص حصى + نصف كيلو فول مجروش منزوع القشر منه + ٢ حزمة كرات أخضر + رأس ثوم + ملح طعام ٢ ملعقة + كربوناته ٢ ملعقة صغيرة + حزمة بقدونس + ملعقة شطة حمراء مطحونة + كمون واحد ملعقة + زيت قلى + نصف كيلو بصل.

**الطريقة:**

أولاً تحضر الحمص وتقوم بتنقيته من الشوائب ثم يغسل وينقع فى ماء بارد لمدة ثلاث ساعات ثم تحضر الفول المجروش وينقى أيضا ثم ينقع

فى ماء بارد لمدة ساعتين على الأقل ثم بعد ذلك تغسل الكرات جيدًا ويقطع والثوم يقشر ويفرم ناعم والبقدونس يغسل ويقطع ثم بعد ذلك تقوم بتصفية الحمص والفول المجروش بعد المدة المحددة لهم فى الماء ثم أخلط عليهم الكرات المقطع مع البقدونس مع الثوم ويخلط الجميع جيدًا ثم تقوم بفرمهم على الماكينة الخاصة بالفرم ثم بعد ذلك يتبل بالملح والكمون والشطة الحمراء ويخلط معهم الكربوناته خلطًا جيدًا ثم بعد ذلك تحضر البصل ويقشر ثم يقطع جوليان ويوضع فى طاسة بها زيت ويحمر فيها وعندما يصير لونه أشجر يرفع من الزيت ويترك فى مصفاة سلك بحيث أنه لا يكون فيه زيتًا نهائيًا ثم بعد ذلك تحضر طاسة وضع فيها زيت للقلى وتحضر قالب الطعمية وتوضع فيه نصف القالب مخلوط من العجينة ثم ضع فى الوسط البصل المحمر ثم ضع مخلوط مرة ثانية ويكبس جيدًا ثم تقوم بالقلى عندما تجد الزيت وصل فى درجة متوسطة من الحرارة ثم يوضع فيها وتقوم بالقلى ثم تقدم ساخنة فى الحال لك ولأسرتك.

*****

## ٥٠ـ مارجيكاج

**المقادير:**

نصف كيلو حمص حصى نمرة واحد + ملعقة كربوناته + ورق نعناع أخضر + ٣ حبة طماطم + ٢ ملعقة طحينة + كمون + زيت زيتون.

**الطريقة:**

تحضر الحمص وتقوم بتنقيته من الشوائب ثم تحضر ماء وتقوم بغسيل الحمص أكثر من مرة ثم يوضع فى ماء نظيف ويترك لمدة ثلاث ساعات على الأقل ثم بعد ذلك عندما ينقع فى الماء لمدة الثلاث ساعات يصفى

من هذا الماء وتحضر إناء وضع فيه الحمص مع الكربوناته ويرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه وهو على النار سوف تجد ريم أبيض تقوم برفعه من على الوجه ثم بعد ذلك تقوم بتصفيته جيدًا ثم يبرد جيدًا ثم بعد ذلك يوضع فى بولة وتقوم بغسيل الطماطم وتفرم ناعمة بالسكينة ثم بعد ذلك تقوم بفرم ورق النعناع ويضاف إلى الحمص مع الطماطم وعصير الليمون والملح والطحينة والكمون وزيت الزيتون ويخلط الجميع مع بعضهم جيدًا ثم تحضر الطبق وتقوم بغرف الأطباق ثم تقدم لك ولأسرتك ولضيوفك الكرام مع أشهى طبق من السلاطة المقدم فى هذا الكتاب.

*****

## ٥١ـ كابج سلاط

**المقادير:**

ربع قلب كرنبة بيضة + حبة طماطم جامدة + ورق نعناع أخضر + ليمون عدد ٢ + كمون + ملح طعام ملعقة + زيت زيتون.

**الطريقة:**

تحضر قلب الكرنبة وتنزع منها العيدان وتقوم بفرم الورق فقط ثم يغسل جيدًا ثم بعد ذلك تحضر حبة الطماطم وتغسل جيدًا ثم تفرم ناعم وبعد ذلك عندما تقوم بفرمهم بالسكينة ناعم يوضع فى بوله وأضف إليهم عصير ٢ ليمونة مع الملح والكمون والزيت الزيتون ويخلط الجميع جيدًا ثم بعد ذلك تحضر الأطباق وتقوم بالغرف فيها وتجمل مع طرنشات الجزر والخيار ثم تقدم لك ولأسرتك مع أشهى طبق سلاطة لم يقدم من قبل فى أى مطبخ فى العالم.

*****

## ٥٢ـ كوباج سلاط

**المقادير:**

ربع كيلو كرنبة حمراء من الداخل+ فنجان برغل+ حبة بطاطس واحدة + زيت زيتون + عصير ليمون + ملح طعام ناعم ملعقة + زيت قلى + ورق نعناع أخضر.

**الطريقة:**

تحضر قلب الكرنبة الحمراء وتنزع منها العيدان السميكة ثم تقوم بفرم الورق ويغسل جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بفرم ورق النعناع بعد غسيله ثم تحضر حبة البطاطس وتقشر وتقطع كريهات ثم تقلى فى الزيت ثم تضاف إلى الكرنب المفروم مع النعناع ثم تقوم بتنقية البرغل ويغسل جيدًا ثم بعد ذلك ينقع فى ماء ساخن لمدة ربع ساعة ثم يصفى ويضاف إلى الكرنب ثم بعد ذلك أضف إليهم عصير الليمون مع الزيت ويخلط الجميع جيدًا ثم تقوم بوضع السلاطة فى أطباق ثم تقوم بتقديمها لك ولأسرتك وضيوفك الكرام مع أشهى طبق سلاطة حديث لم يقدم من قبل فى جميع أنحاء العالم فهذا الطبق جديد فى مطابخنا.

*****

## ٥٣ـ كوجاك سلاط

**المقادير:**

خمس حبات كوسة + ورق نعناع + ٢ حبة طماطم + ثلاث ملاعق طحينة + كمون+ملح طعام ملعقة+عصير ليمون+بصلة واحدة+ ٥ فصوص ثوم + زيت زيتون.

**الطريقة:**

تحضر الكوسة وتقشر ثم تقطع كريهات ثم تحمر فى الزيت ثم تقوم

بفرم النعناع بعد غسله جيدًا ثم تقوم بغسل الطماطم وتقطع كريهات ثم بعد ذلك تقوم بفرم الثوم وتفرم أيضًا البصلة ناعمة ثم تحضر بولة وتضع فيها الكوسة المحمرة مع ورق النعناع المفروم مع إضافة الطماطم والطحينة والكمون والملح وعصير الليمون والبصل المفروم والثوم المفروم ويخلط الجميع جيدًا ثم بعد ذلك تخلط معهم زيت الزيتون ثم تحضر أطباق وتقوم بالغرف فورًا ثم تقدم لك ولضيوفك الكرام وأسرتك مع أشهى أنواع السلطات الحديثة ويسعدنى أن أقدم لسيادتكم دائمًا الجديدفى دنيا وعالم السلطات الشهية اللذيذة للغاية.

*****

## ٥٤- بينزسلاط

**المقادير:**

ربع كيلو فول أخضر+٢حبة طماطم+فنجان طحينة خام + ٥ فصوص ثوم + كرات أخضر ٨ عيدان + عصير ليمونة + ملح طعام ملعقة.

**الطريقة:**

تحضر الفول الأخضر ويقطع ثم يقلى فى الزيت ثم بعد ذلك تحضر الطماطم وتغسل جيدًا ثم تقطع جوليان ثم بعد ذلك تحضر الكرات الأخضر ويغسل ثم يفرم بالسكينة ثم بعد ذلك تحضر بولة وتضع فيها الفول الأخضر المقلى مع الطماطم المفرومة مع الكرات المفروم مع الثوم المفروم ثم أضف إليهم عصير الليمون والملح وأضف أيضًا الطحينة ثم يخلط الجميع جيدًا ثم بعد ذلك تحضر الأطباق وتقوم بغرفها ثم تقدمها على الفور لك ولأسرتك وضيوفك الكرام مع أطيب وألذ طبق سلاطة قدم فى هذا الكتاب الأول من نوعه فى العالم الشرقى والغربى فلك منى دائمًا الحديث فى فن الطهى التكنولوجى.

*****

## ٥٥- أوكراجير سلاط

**المقادير:**

ربع كيلو بامية + كزبرة خضراء + عصير ليمون + ملح طعام ملعقة + كمون + فنجان طحينة + زيت قلى.

**الطريقة:-**

تحضر البامية وتقوم بتقميعها جيدًا أى أنك تقطع منها الزعنفه ثم بعد ذلك تغسل وتحضر طاسة وتضع قيها الزيت ثم ترفع على النار وتقوم بقلى البامية فيها ثم بعد ذلك تحضر الكزبرة الخضراء وتغسل ثم تقوم بفرمها جيدًا ثم تحضر بولة وتضع فيها البامية مع الكزبرة وعصير الليمون والملح والكمون وفنجان الطحينة ويخلط الجميع جيدًا ثم يقلب ثم بعد ذلك تحضر أطباق وتقوم بغرفها لك ولضيوفك الكرام ثم بعد ذلك عندما تقدمها تقوم بتجميل الطبق مع طرنشات الطماطم والخيار.

*****

## ٥٦- جرينار سلاط

**المقادير:**

عدد ٣ حبات خيار + جرجير نصف حزمة + ٣ ملاعق كريمة أى قشطة + ورق نعناع أخضر + فنجان حليب.

**الطريقة:**

تحضر الخيار ويقشر ثم يبشر بالمبشرة بعد غسيله جيدًا ثم بعد ذلك تحضر الجرجبر ويغسل جيدًا ثم يفرم بالسكينة ثم بعد ذلك تحضر ورق النعناع ويغسل ثم يفرم ناعم أيضًا ثم تحضر بولة وتضع فيها الخيار المبشور مع الجرجير المفروم مع الكريمة مع النعناع المفروم مع الحليب ثم يخلط

الجميع جيدًا ثم تحضر أطباق وتقوم بغرفها على الفور ثم تقدم لك ولضيوفك وأسرتك مع ألذ وأشهى نوع سلاطة حديث وجديد فى دنيا السلطات.

*****

## ٥٧ـ كوفرتاج سلاط

**المقادير:**

كرنبيط فى حدود نصف كيلو + فاصوليا خضراء ١٥٠ جرام + بطاطس واحد حبة + ٢ حبة طماطم + عصير ليمون + كمون + ملح طعام + ١٠ فصوص ثوم + زيت قلى.

**الطريقة:**

تحضر الكرنبيط وينظف جيدًا ثم يقطع وتقوم بوضع طاسة على النار وفيها زيت قلى وتقوم بقلى الكرنبيط ثم تغسل الفاصوليا وتقطع ثم تقلى أيضًا ثم بعد ذلك تحضر الطماطم وتغسل جيدًا ثم تفرم ناعم جدًا ثم تحضر حبة البطاطس وتقشر ثم تقطع كريهات وتسلق ثم تضاف إلى الكرنبيط المقلى مع الفاصوليا المقلية مع إضافة الثوم المفروم مع عصير الليمون والملح والكمون ثم بعد ذلك تقوم بخلط هذه الكمية جيدًا فى بولة ثم تقوم بإحضار أطباق وتغرف فيها هذه السلاطة ثم تقوم بتقديمها لك ولضيوفك الكرام وأسرتك العزيزة التى تتمتع بهذا الطبق من السلاطة الفاتح للشهية وذات الطعم الشيق واللذيذ على مستوى أنواع السلطات الشرقية والغربية.

*****

## ٥٨ - بورناجيك سلاط

**المقادير:**

٢ فنجان برغل + حزمة شمر + حزمة كرات أخضر + ٢ بصلة + فنجان طحينة + عصير ليمون + ٢ حبة طماطم + ملح طعام + كمون + ملعقة خل أحمر + زيت زيتون فنجان.

**الطريقة:**

عليك أن تحضر البرغل أولاً وينقى من الشوائب ثم تقوم بغسله جيدًا ثم ينقع فى ماء بارد ولمدة نصف ساعة على الأقل ثم تحضر الشمر ويغسل جيدًا ثم تقوم بفرمه بالسكينة ناعم جدًا ثم تحضر الكرات ويغسل جيدًا ثم يفرم ناعم ثم تحضر البصل ويقشر ويغسل ويفرم ناعم ثم الطماطم تغسل وتفرم ناعم ثم بعد ذلك تحضر بولة وتضع فيها أولاً البرغل المنقوع بعد تصفيته جيدًا ثم أضف إليه الكرات المفروم مع البصل المفروم مع الشمر المفروم مع إضافة عصير الليمون والطماطم المفرومة مع الكمون والملح وزيت الزيتون والطحينة ويخلط الجميع جيدًا بملعقة ثم تحضر أطباق وتقوم بغرفها على الفور ثم تقوم بوضعها على السفرة لك ولضيوفك الكرام وأسرتك ثم يقدم هذا الطبق فاتح للشهية فى أى وقت سواء غذاء أو عشاء أو إفطار.

*****

## ٥٩ - جيبونيارك سلاط

**المقادير:**

٢ حبة خيار + ١٠ عيدان خس + ٢ بصلة + ٣ حبات طماطم + ورق نعناع أخضر + كمون + ملح طعام + فنجان طحينة + خل + كزبرة خضراء + ٥ فصوص ثوم + ٢ قرن فلفل أخضر.

**الطريقة:**

تحضر الخيار ويقشر ويغسل ثم يقطع بالسكينة جوليان رفيع+ تحضر الخس ويغسل ثم يفرم بالسكينة ناعم ثم تحضر البصل ويقشر ويغسل ثم يفرم بالسكينة ناعم ثم الطماطم تغسل وتفرم جوليان وورق النعناع يغسل ويفرم ناعم+الثوم يفرم ناعم ثم يغسل الفلفل الرومى ويقطع جوليان ثم بعد ذلك تحضر بولة كبيرة وضع فيها الخيار والخس والبصل والطماطم والنعناع وورق النعناع الأخضر المفروم مع إضافة الفلفل المفروم جوليان مع الثوم والملح والكمون والطحينة والخل والكزبرة الخضراء تغسل وتفرم ناعم وتضاف إليهم ثم تقوم بخلطهم جيدًا بالملعقة ثم تقوم بإحضار الأطباق وتغرفها لك ولأسرتك وضيوفك فسوف يشرفك جدًا للغاية عندما تقدمه على السفرة.

*****

## ٦٠ـ بودجنت

**المقادير:**

قلب خساية+ عدد٢خيار+عدد٣ حبات طماطم + ٥ فصوص ثوم مفروم + ملعقة ملح طعام+عدد واحد بصلة+ ٣ ملاعق زيت + ورق نعناع مفروم + ٢ ملعقة سماق.

**الطريقة:**

عليك بحضور الخس ويغسل أكثر من مرة ثم تقوم بفرمه ناعم بالسكينة ثم تحضر الخيار ويقشر ويغسل ثم يقطع ناعم بالسكينة ثم بعد ذلك تحضر السماق وتقوم بوضعه فى ماء مغلى لمدة خمس دقائق ثم بعد ذلك تحضر بولة وتضع فيها الخس المفروم مع الخيار المفروم مع البصل المفروم مع إضافة الزيت والنعناع الأخضر والثوم المفروم ثم بعد ذلك

ينشل السماق من الماء الساخن ويضاف إليهم مع إضافة الزيت الذرة ثم يخلط جيدًا مع إضافة الطماطم المقطعة كريهات صغيرة ثم يقلب جيدًا ثم بعد ذلك تحضر الأطباق وتقوم بتقديمها على الفور لك ولأسرتك وبذلك يكون أول طبق سلاطة لم يقدم من قبل.

*****

## ٦١ـ أوبرجانير

**المقادير:**

واحد كيلو باذنجان أبيض + ٤ بصلات + نعناع نصف حزمة + عشر فصوص ثوم + فنجان عصير ليمون + ٥ قرون فلفل أخضر + ملح ٢ ملعقة + زيت زيتون فنجان + ٣ حبات طماطم جامدة + ملعقة كمون.

**الطريقة:**

تحضر الباذنجان الأبيض وتنزع منه الزعنفة ثم يرص فى صنية مع البصل ثم يدخل بالفرن لكى يشوى فيه ويترك حتى يتم شوية وعندما يشوى تخرجه من الفرن وتأخذ البصل المشوى ويقشر ويفرم ناعم جدًا ثم تحضر الثوم والفلفل الأخضر والنعناع الأخضر ويفرم الجميع ناعم جدًا ثم يخلط بالملح والكمون وعصير الليمون والزيت ثم تحضر الطماطم الجامدة وتغسلها جيدًا ثم تفرم ناعم جدًا وتضاف إلى باقى الخلطة ويقلب الجميع ثم بعد ذلك تحضر إناء أو سرفيس غويط وتضع فيه الباذنجان ويرص فيه ثم تفتح كل باذنجانة وتقوم بحشوها بهذا الخليط وعندما يكتمل حشوه أضف إليه باقى الخلطة عليه وبعد ذلك يقدم فى الحال لك ولأسرتك مع أشهى طبق فاتح للشهية وسوف يكون هو الطبق المفضل لسيادتكم إن شاء الله وتحبونه جيدًا ويأكل فى أى وقت مناسب لك ولأسرتك.

## ٦٢- إج بلاندير

**المقادير:**

نصف كيلو باذنجان رومى + حزمة كرات أخضر + واحد بصلة + فنجان طحينة + ملح طعام واحد ملعقة + ٣ قرون فلفل أخضر + عصير ليمون + ٥ فصوص ثوم + زيت زيتون فنجان.

**الطريقة:**

تحضر الباذنجان الرومى ويوضع فى صينية ثم تقوم بوضع الصينية فى الفرن وأضف معها البصلة وتترك فى الفرن حتى يتم شويها جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بخروجها من الفرن ويقشر الباذنجان وتأخذ منه اللحمة الموجودة به ثم تقشر البصلة المشوية وتفرم بالسكينة ناعم ثم افرم معها الباذنجان ثم أضف إليها فنجان الطحينة مع الملح وعصير الليمون ويفرم الفلفل ناعم جدًا مع الثوم ويضاف إليهم ثم يخلط الجميع مع بعضهم ثم تفرم الكرات الأخضر ويضاف إليهم ويقلب معهم ثم بعد ذلك تحضر أطباق وتقوم بالغرف ويجمل بطرنشات الخيار ويرش عليه زيت الزيتون ثم يقدم لك ولأسرتك وضيوفك الكرام مع أجمل طبق فاتح للشهية ولذيذ جدًا للغاية سوف ينول إعجابك عندما تأكل منه إن شاء الله والله الموفق مع دوام الصحة والعافية لسيادتكم.

*****

## ٦٣- أوبارجيه

**المقادير:**

واحد كيلو باذنجان رومى حجم كبير + ٣ حبات كوسة كبير + ٣ حبات طماطم حمراء جامدة + ملح طعام ٢ ملعقة + ملعقة كمون + عصير ليمون ٣ ليمونات + زيت زيتون + ٣ قرون شطة حمراء.

**الطريقة:**

تحضر الباذنجان الرومى ويوضع فى صنية ويدخل بالفرن وتقوم بشويه جيدًا مع الكوسة ثم بعد ذلك عندما يتم شويه تقوم بتقشيره جيدًا ثم يهرس مع الكوسة ثم بعد ذلك تحضر الطماطم وتغسل جيدًا ثم تقطع كريهات ناعمة جدًا جدًا ثم تضاف إلى الباذنجان المشوى وأضف إليها عصير الليمون مع الملح والكمون ثم تقوم بغسل الشطة وتفرم ناعم وتضاف إليهم ثم بعد ذلك يخلط الجميع جيدًا مع إضافة الزيت ثم بعد ذلك تحضر الأطباق وتقدم فيها مع تجميلها بطرنشات الطماطم والبقدونس المفروم الناعم ثم يقدم فى الحال لك ولأسرتك مع وضع الزيت على الوجه فبذلك يكون هذا الطبق فاتح للشهية.

*****

## ٦٤ـ دوجان

**المقادير:**

ربع كيلو حمص شامى + ٥ قرون فلفل أخضر + فنجان طحينة + ٢ ملعقة زيت قلى + عصير ليمون نصف فنجان + ملح طعام ملعقة + حبة طماطم جامدة + ٥ فصوص ثوم + ملعقة كربوناته.

**الطريقة:**

تحضر الحمص وينقى من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة ثم تقوم بوضعه فى ماء ويترك لمدة ٣ ساعات على الأقل ثم بعد ذلك تحضر إناء وتضع فيه لتر ونصف ماء ويرفع على النار ثم تحضر الحمص ويصفى من الماء المنقوع فيه ثم تقوم بوضعه فى الماء الموجود على النار مع إضافة الكربوناته ثم بعد ذلك يترك حتى يتم نضجه وهو على النار سوف تجد الريم على الوجه تقوم برفعه لأنه به القشر ولابد من شيله بالمقصوصة ثم

بعد ذلك يرفع من على النار بعد نضجه جيدًا ثم يصفى ويترك حتى يصير بارد جدًا ثم تحضر الخلاط وتقوم بوضع الحمص فيه مع عصير الليمون والملح والثوم ويفرم فى الخلاط مع تزويده بكوب ماء بارد ثم بعد ذلك يوضع فى بولة وأضف إليه الطحينة مع الفلفل الأخضر المفروم مع الملح ثم بعد ذك يوضع فى أطباق ويجمل بالطماطم المفرومة ناعم مع وضع الزيت وللعلم بأن الفلفل المضاف إلى الحمص يكون مقلى فى الزيت ويخفق مع الحمص والطحينة فهذا للعلم ثم يقدم فاتح للشهية لك ولأسرتك على السفرة.

*****

# الفهرس

| الصنف | الصفحة |
|---|---|

| الصنف | الصفحة |
|---|---|

| الصنف | الصفحة |
|---|---|
| ٤٥ـ مخلل باذنجان رومى دمياطى | ٢٨ |
| ٤٦ـ مخلل باذنجان فيومى | ٢٩ |
| ٤٧ـ مخلل باذنجان | ٣٠ |
| ٤٨ـ إيجيوبوت | ٣٠ |
| ٤٩ـ فيجابوت | ٣١ |
| ٥٠ـ مارجيكاج | ٣٢ |
| ٥١ـ كابج سلاط | ٣٣ |
| ٥٢ـ كوباج سلاط | ٣٤ |
| ٥٣ـ كوجاك سلاط | ٣٤ |
| ٥٤ـ بينز سلاط | ٣٥ |
| ٥٥ـ أوكراجير سلاط | ٣٦ |
| ٥٦ـ جرينار سلاط | ٣٦ |
| ٥٧ـ كوفرتاج سلاط | ٣٧ |
| ٥٨ـ بورناجيك سلاط | ٣٨ |
| ٥٩ـ جيبونيارك سلاط | ٣٨ |
| ٦٠ـ بودجنت | ٣٩ |
| ٦١ـ أوبرجانير | ٤٠ |
| ٦٢ـ إج بلانديز | ٤١ |
| ٦٣ـ أوبارجيه | ٤١ |
| ٦٤ـ دوجان | ٤٢ |
| الفهرس | ٤٥ |